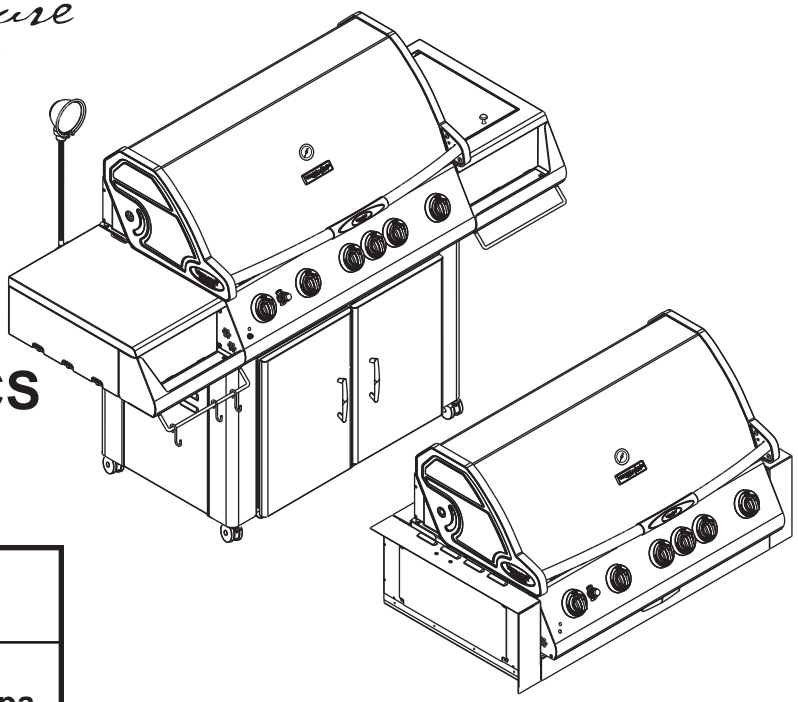
VERMONT CASTINGS | Signature SERIES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

pour modèles Séries VCS
Barbecue au gaz



⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

- **Avant d'utiliser votre barbecue au gaz, assurez-vous de lire et de bien comprendre les directives concernant les MISES EN GARDE et la SÉCURITÉ afin d'éviter des blessures ou dommages matériels é ventuels.**
- **Conservez ce manuel près de votre barbecue afin de pouvoir le consulter facilement.**

⚠ **Attention : Les barbecues ne peut être convertis du gaz propane au gaz naturel ou du gaz naturel au gaz propane lorsque vous utilisez certifiée d'un nécessaire de conversion.**

⚠ AVERTISSEMENT

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le barbecue sans le plateau à graisse installée.

MADE IN U.S.A.

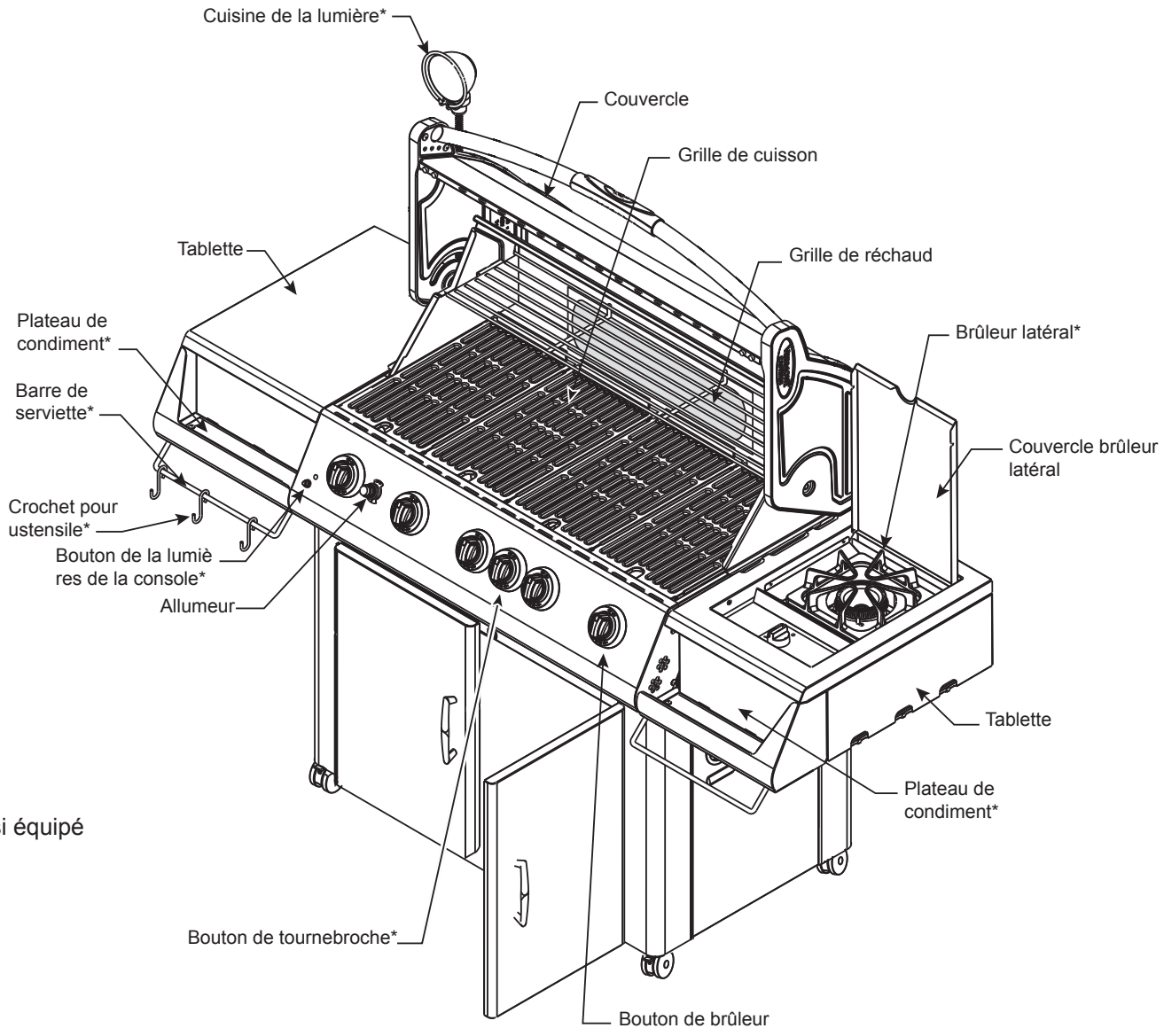
DESIGN CERTIFIED ®

CERTIFIED ®

30006824 11/13 Rev. 1 Fr

Table des matières

Table des matières		1
Pièces d'identification		3
Sécurité	Mises en garde importantes	4
	Exigences de dégagement	5
	Sécurité	6
	Gaz	9
Raccordement du gaz	Raccordement à la source de gaz	11
	Raccordement du gaz propane	11
	Raccordement du gaz naturel	12
	Recherche de fuites	13
Utilisation	Boutons de commande	14
	Allumage des brûleurs principaux	15
	Extinction des brûleurs	16
	Flambées soudaines	16
	Allumage des brûleurs principaux à l'aide une allumette	16
	Allumage du brûleur de tournebroche	17
	Allumage du brûleur du tournebroche à l'aide une allumette	17
	Montage du tournebroche	18
	Allumage du brûleur latéral	19
	Allumage du brûleur à infrarouge	19
	Extinction du brûleur latéral ou brûleur à infrarouge	20
Cuisson	Mûthodes de cuisson	21
	Prûparation des aliments pour la cuisson au barbecue	22
	Conseils sur la cuisson au barbecue	23
	Tableau des temps de cuisson	24
Soin et entretien	Brûleurs	27
	Brûleur du tournebroche	28
	Brûleur latéral	28
	Grilles de cuisson	28
	Tôle à graisse	29
	Panneaux en acier inoxydable	29
	Pièces coulées émaillées	28
	Réglage des brûleurs	30
Guide de dépannage		31
Garantie		33



*si équipé

5-modèle de brûleur montré

Ce barbecue au gaz vous procurera d'innombrables heures de plaisir et de satisfaction s'il est utilisé en accord avec les directives concernant les mises en garde et la sécurité figurant dans le présent manuel.

⚠ Assurez-vous de toujours respecter les avertissements et les instructions d'opération contenus dans ce manuel afin de prévenir toutes blessures ou tous dommages matériels.

MOTS INDICATEURS :

Voici les mots indicateurs (et leurs significations) utilisés dans ce manuel :

DANGER : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer la mort ou de très graves blessures.

MISE EN GARDE : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer de graves blessures.

ATTENTION : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer des blessures mineures ou des dommages matériels.

REMARQUE : Indique des renseignements importants concernant l'utilisation sécuritaire de votre barbecue.

MISE EN GARDES IMPORTANTES :

Cet appareil de cuisson pour l'extérieur est de type portable. Il est alimenté au gaz naturel ou au propane, génère de très hautes températures, et sa combustion libère du monoxyde de carbone. à cet effet, vous devez prendre les précautions nécessaires pour l'utiliser de façon sécuritaire.

⚠ DANGER

- Ce barbecue est conçu uniquement pour être utilisé à l'EXTÉRIEUR.

Ne jamais utiliser un barbecue extérieur à l'intérieur de n'importe quel batiment, garage, cabanon, abris grillagé ou tout autre endroit fermé afin de prévenir tout risque d'incendie ou d'intoxication au monoxyde de carbone.

Cet appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un bateau (ou tout autre type d'embarcation).

Cet appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récré atifs.

Cet appareil de cuisson extérieur n'est pas à des fins commerciales.

- Lorsque soumise à une source de chaleur importante, une bouteille de propane remplie à l'excés ou non raccordée à l'appareil pourrait libérer du gaz par la soupape de surpression. Le propane étant plus lourd que l'air, il aura tendance à s'accumuler au sol et, sous l'impact d'une étincelle, pourrait provoquer un violent incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le niveau de remplissage excéde 80 %, car le volume nécessaire à l'expansion du gaz sous la chaleur pourrait être insuffisant.

N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange dans le compartiment de bouteille de gaz de ce barbecue, car cette dernière serait soumise à de hautes températures lorsque l'appareil est utilisé.

L'usage de drogues alcool, ordonnance ou en vente libre peuvent nuire à la capacité d'assembler correctement ou fonctionner en toute sécurité de cet appareil.

Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme un appareil de chauffage.

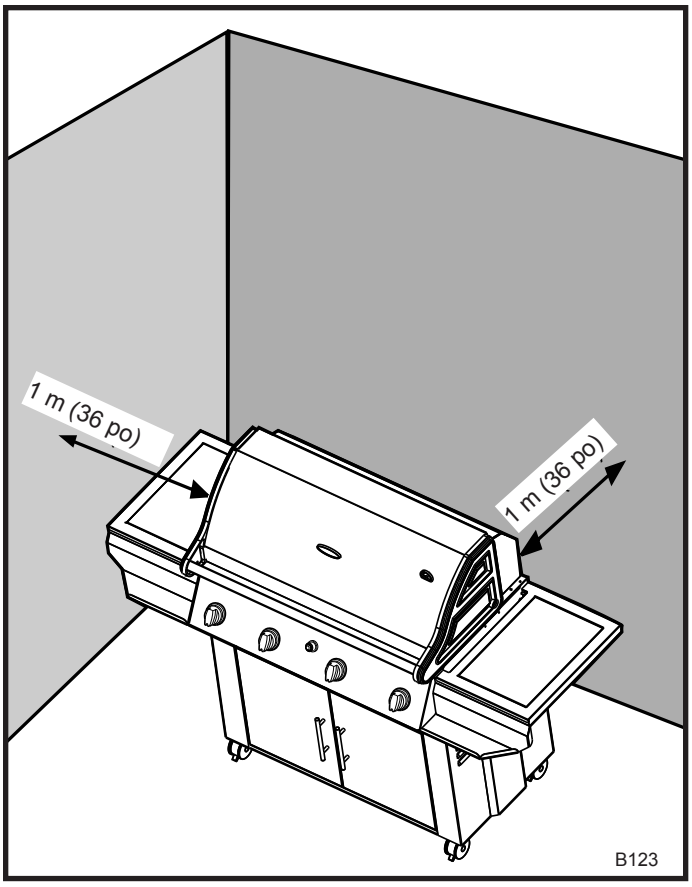
Les directives de mise en garde et de sécurité essentielles de votre barbecue se trouvent dans diverses pages du manuel, mais les plus importantes sont regroupées ci-après :

A. EMPLACEMENTS SÉCURITAIRES POUR UTILISER CET APPAREIL DE CUISSON POUR L'EXTÉRIEUR

⚠ DANGER

- N'installez jamais un barbecue extérieur au gaz propane sur base dans une installation de type îlot (i.e. lorsque le barbecue est encastré dans une construction) afin de prévenir tous risques d'incendie ou d'explosion de gaz.
- N'utilisez jamais cet appareil de cuisson pour l'extérieur dans un bâtiment, un garage, un abri, un passage couvert, à l'intérieur d'un bateau, d'une caravane ou d'un véhicule de loisir sinon, vous risqueriez de provoquer un incendie, de vous empoisonner au monoxyde de carbone ou de vous asphyxier.
- N'essayez jamais d'allumer le barbecue alors que le couvercle est fermé, l'accumulation de gaz peut causer un incendie ou une explosion.
- Ne vous installez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

⚠ MISE EN GARDE



- Avant d'allumer ce barbecue, assurez-vous toujours qu'il n'est pas situé sous un objet combustible, par exemple un auvent ou un parasol, ou dans un endroit couvert, comme un porche ou un kiosque de jardin, afin d'éviter un incendie éventuel.
- Vérifiez toujours que le barbecue ne se trouve pas sous le surplomb d'une maison, d'un garage ou d'une autre structure avant de l'allumer. Un surplomb peut faire dévier les flambées soudaines et faire rayonner la chaleur contre la structure du bâtiment, ce qui pourrait provoquer un incendie.
- Assurez-vous toujours que le barbecue se trouve au moins à 1 m (36 po) de tout matériau ou surface combustible avant de l'allumer, et qu'il n'y a aucune substance volatile ou essence à proximité. La tempé rature de la graisse qui prend feu ou le rayonnement de la chaleur pourrait allumer des substances combustibles ou volatiles se trouvant à proximité.
- Installez toujours le barbecue dans un endroit où l'air de combustion et de ventilation est abondant, mais jamais là oà le vent souffle fort.
- Ne quittez jamais le barbecue lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter un feu incontrôlé provoqué par l'allumage de la graisse.
- Pour éviter de vous blesser, ne tentez jamais de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- Afin d'éviter un incendie éventuel, n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou de substances inflammables ou volatiles à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.
- Assurez-vous toujours que l'installation de votre barbecue est conforme aux réglementations locales ou, en l'absence de ces dernières, conformez-vous au *Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/ NFPA54, stockage et la manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58; ou au Code canadien d'installation pour le gaz naturel ou le propane CSA B149.1; le stockage et la manipulation du propane, CSA B149.2.*

B. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ PROPANE

⚠ DANGER

- N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le niveau de remplissage excéde 80 %, car le volume nécessaire à l'expansion du gaz sous la chaleur pourrait être insuffisant. Des vapeurs de propane pourraient s'échapper par la soupape de surpression, s'accumuler au niveau du sol et provoquer un incendie ou une explosion.

  Assurez-vous toujours que votre fournisseur de propane ne remplit pas les bouteilles au-delà du niveau maximal alloué de 80 %. Une bouteille de propane vide pèse environ 19 lb, alors que cette mê me bouteille correctement remplie ne doit pas peser plus de 39 lb.

- N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange dans le compartiment de rangement de bouteille de gaz de ce barbecue. Une bouteille de propane non raccordée à l'appareil et soumise à une source de chaleur risque de libérer des vapeurs de propane par la soupape de surpression, et ces vapeurs pourraient s'accumuler au niveau du sol et provoquer un violent incendie. (Une bouteille raccordée ne pose aucun danger si elle n'est pas remplie à l'excès; toutefois, celle-ci se refroidit lorsque l'appareil consomme du gaz.)

  Vérifiez toujours que les ouvertures du compartiment de bouteille de gaz du barbecue ne sont pas obstruées, ce qui aurait pour effet de réduire la ventilation du compartiment. Une bonne ventilation prévient la formation de poches de gaz causées par une fuite; le propane étant plus lourd que l'air, son accumulation pourrait causer une explosion.

⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser. Ne faites jamais fonctionner votre barbecue au propane s'il est conçu pour utiliser du gaz naturel, ce qui pourrait occasionner une surchauffe dangereuse.
- Contrôlez toujours l'absence de fuite de gaz avant d'allumer votre barbecue. Au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, enduisez les raccords d'alimentation de gaz d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau, puis recherchez la présence de bulles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Si nécessaire, remplacez le tube gaz (disponible chez votre représentant) avant d'allumer votre barbecue. Cette procédure requiert l'ouverture d'une porte.
- Entreposez toujours votre bouteille de propane à l'extérieur, dans un endroit frais et bien ventilé, à l'abri du soleil et de la chaleur. Posez toujours la bouteille de gaz à la verticale. N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue, ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

C. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ NATUREL

⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser.
- Pour prévenir tout risque de blessure, ne faites jamais fonctionner votre barbecue au gaz naturel s'il est conçu pour utiliser du propane.
- Par mesure de sécurité et afin de respecter les réglementations applicables, confiez toujours l'installation de la tuyauterie gaz à une entreprise qualifiée en ce domaine.

C. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ NATUREL (suite)

- Si vous percevez une odeur de gaz, fermez rapidement l'arrivée du gaz et éteignez toute flamme immé diatement. Si l'odeur de gaz persiste, appelez sans tarder votre fournisseur de gaz ou le service des incendies, car vous risqueriez un incendie ou une explosion.
- Vérifiez toujours l'absence de fuite de gaz avant d'allumer votre barbecue. Au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, enduisez les raccords d'alimentation de gaz d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau, puis recherchez la présence de bulles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Cette procédure requiert l'ouverture d'une porte. Si nécessaire, remplacez le tube gaz.
- Gardez le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.

D. PRÉVENTION DE BRÛLURES

⚠ MISE EN GARDE

- Surveillez les jeunes enfants et les animaux domestiques lorsque vous utilisez votre barbecue, et ne les laissez pas s'approcher des surfaces extérieures de l'appareil qui deviennent très chaudes.
- Pour éviter d'éventuelles brûleures, portez toujours des gants isolés lorsque vous utilisez le barbecue, ou que vous refermez le robinet de gaz. Utilisez toujours des manicles isolées pour manipuler les contenants de nourriture chauds.
- Portez toujours des gants isolés lorsque vous déposez du produit dans la boîte à fumée.
- Cet appareil sera très chaud pendant et après utilisation. Utiliser des mitaines ou des gants de four isolé pour la protection des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou de substances inflammables ou volatiles à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

E. SÉCURITÉ EN ÉLECTRIQUE

⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous toujours que le barbecue soit mis à la terre en respect avec les codes locaux applicables ou, en absence de codes locaux, avec le code national électrique, ANSI/NFPA No.70 ou le code canadien é lectrique, CSA C22.1, lorsqu'une source électrique externe est utilisée pour le moteur de rôtisserie.

1. Ne jamais immergé le cordon d'alimentation électrique ou la prise électrique sous l'eau, ou dans tout autre liquide afin d'éviter tous chocs électriques.
2. Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant toutes opérations de nettoyage. Laissez l'unité refroidir avant d'installer ou de retirer toutes composantes de rôtisserie.
3. Contactez le manufacturier pour connaitre les services de réparation nécessaire si l'unité ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelques manières que ce soient, et n'essayez jamais d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation électrique ou la prise électrique sont endommagés.
4. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation électrique reposé sur une surface chaude ou ne jamais le faire pendre d'une table au risque de l'endommager.
5. Ne jamais utiliser ce barbecue à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu par le manufacturier.
6. Branchez d'abord le cordon d'alimentation électrique au barbecue, ensuite à la prise de courant.
7. Branchez toujours ce barbecue à un circuit électrique protégé par un interrupteur avec une mise à la terre sécurisée.
8. Ne jamais retirer la troisième branche (mise à la terre) de la prise de courant du moteur de rôtisserie et ne jamais tenter de brancher une prise à trois branches dans un adaptateur conçu pour des prises à deux branches.
9. Si vous devez utilisez une extension électrique, assurez-vous de toujours utiliser celle munie de trois branches (avec mise à la terre) qui est adéquate pour la puissance requise par l'unité, qui a été approuvé e pour des utilisations extérieures et qui a une certification W-A.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique entrer en contact avec une surface chaude du barbecue.
11. Instructions de mise à la terre électrique : Cet appareil de cuisson au gaz est équipé d'une prise é lectrique à trois branches (mise à la terre) afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques. Cette prise de courant doit être branchée à une source de courant à trois ouvertures pouvant accueillir une prise à trois branches (mise à la terre). Vous ne devez en aucun cas couper ou retirer la troisiè me patte (mise à la terre) de cette prise.

F. BATTERIE DE MANUTENTION

⚠ MISE EN GARDE

Attention Danger d'explosion si la pile n'est pas remplacés correctement. Ne la remplacer que par une pile de type semblable ou équivalent, recommandée par le fabricant. Jeter les piles usagées conformément aux instructions du directives environnementales.

GAZ DU PROPANE

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter des blessures é ventuelles, n'utilisez jamais de gaz naturel pour alimenter un barbecue conçu pour le propane, ou n'utilisez jamais de propane pour alimenter un barbecue conç u pour le gaz naturel. Vérifiez toujours l'étiquette des caracté ristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser.

Utilisez uniquement le détendeur ainsi que les raccords et le tube pour propane de type I fournis avec cet appareil, ou tel que spécifié (voir figure 2).

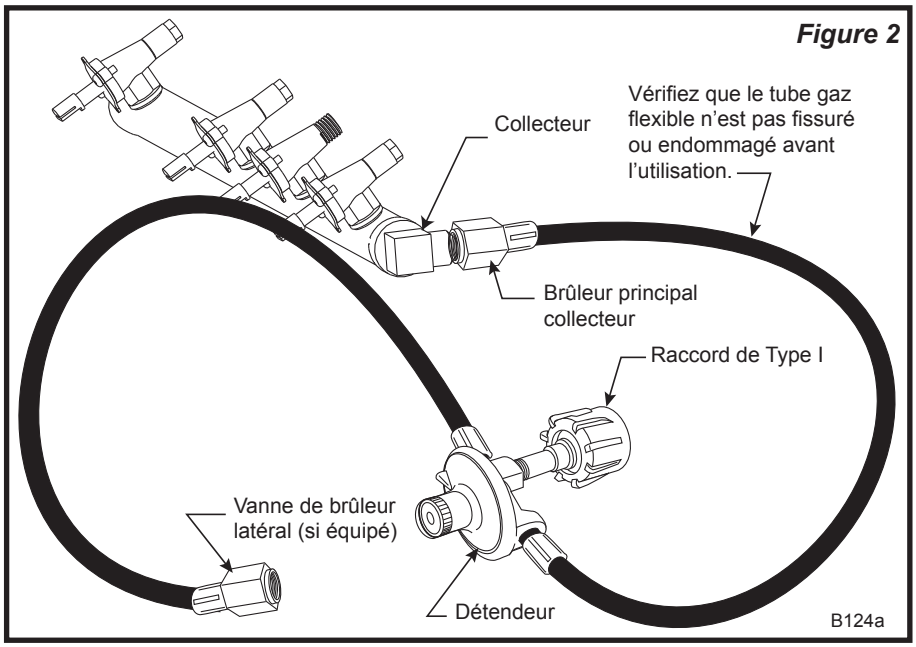

Collecteur
Vérifiez que le tube gaz flexible n'est pas fissuré ou endommagé avant l'utilisation.
Brûleur principal collecteur
Raccord de Type I
Vanne de brûleur latéral (si équipé)
Détendeur
B124a

Figure 2

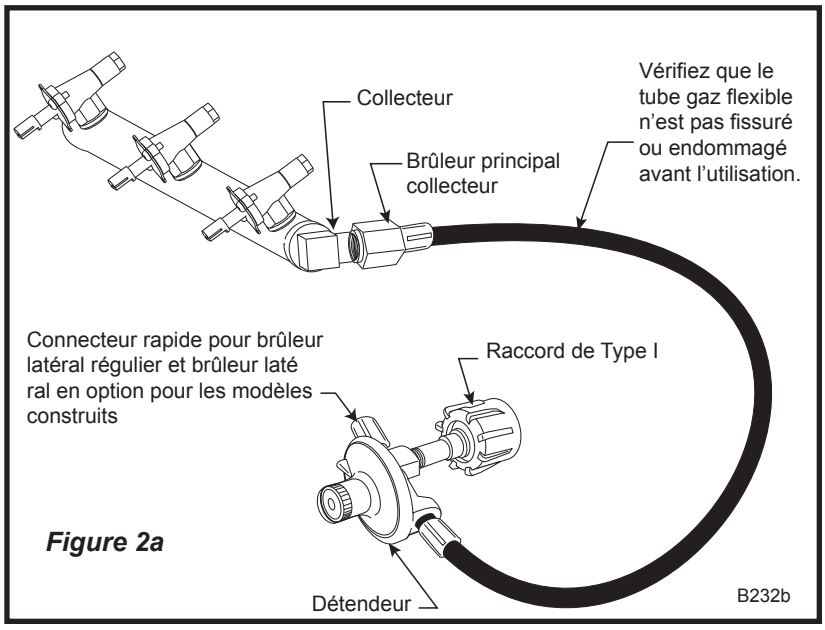

Collecteur
Vérifiez que le tube gaz flexible n'est pas fissuré ou endommagé avant l'utilisation.
Brûleur principal collecteur
Connecteur rapide pour brûleur latéral régulier et brûleur laté ral en option pour les modèles construits
Raccord de Type I
Détendeur
B232b

Figure 2a

- Utilisez toujours une bouteille de propane de 20 lb de 12 po de diamè tre par 18 po de hauteur, équipée d'un raccord de sortie de robinet de type I (voir figure 3). Utilisez toujours une bouteille de propane fabriquée et marquée selon les spécifications du département des Transports (É tats-Unis), ou conforme à la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, « Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses », selon le cas.
- Vérifiez toujours que votre bouteille de propane est équipée d'un robinet de coupure muni d'un raccord de sortie de type I, et qu'il comporte une tête de protection du robinet.
- N'installez jamais une bouteille de propane lorsque celle-ci n'est pas équipée d'un dispositif de trop-plein (OPD).
- L'air contenu dans une bouteille de propane neuve doit être expulsé par votre fournisseur de gaz propane agréé. En effet, une nouvelle bouteille de propane contient de l'air qui doit d'abord être purgé avant de la remplir de propane.
- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Si nécessaire, remplacez le tube gaz (disponible chez le fabricant).

GAZ DU PROPANE (suite)

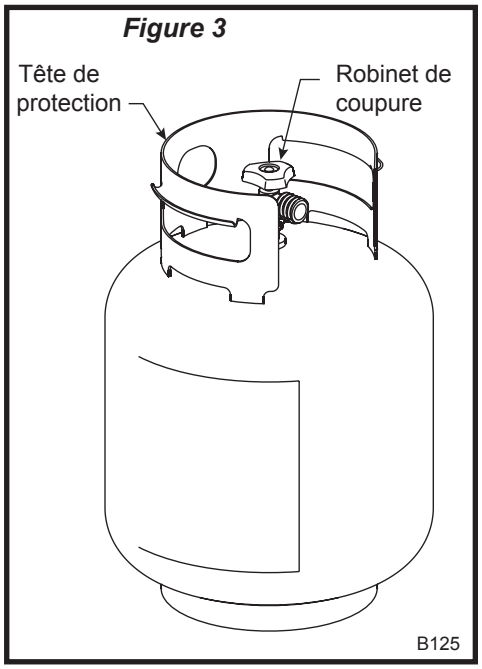


Figure 3

- Placez le parpoussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ce n'est pas utilisée. Utilisez uniquement le pare-poussiè re fourni avec la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons pare-poussière pourraient entraîner une fuite de

⚠ DANGER

- N’installez jamais un barbecue extérieur au gaz propane sur base dans une installation de type îlot (i.e. lorsque le barbecue est encastré dans une construction) afin de prévenir tous risques d’incendie ou d’explosion de gaz.

a) N’entreposez pas une bouteille de propane sous cet appareil ou á proximité
b) Ne faites jamais remplir votre bouteille de propane á plus de 80 % de sa capacité, et
c) Si les directives mentionnées en a) et en b) ne sont pas suivies á la lettre, vous risquez un incendie pouvant causer la mort ou de graves blessures.

⚠ MISE EN GARDE

Vérifiez toujours que les ouvertures du compartiment de la bouteille de gaz ne sont pas obstruées, ce qui pourrait réduire la ventilation du compartiment. Une bonne ventilation prévient la formation de poches de gaz causées par une fuite; le propane étant plus lourd que l’air, son accumulation pourrait causer une explosion.

- Manipulez toujours votre bouteille de propane avec précaution, car elle contient du gaz sous haute pression.
- Fermer le bouton de commande de gril sur la console de gril. Refermez toujours le robinet de coupure de la bouteille après chaque utilisation de votre barbecue.
- Entreposez toujours vos bouteilles de propane á l’extérieur, á la verticale et bien d’aplomb, á l’abri des rayons du soleil, dans un endroit éloigné d’un local habité, bien ventilé, frais et sec. N’ENTREPOSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE PROPANE DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE, OU TOUT AUTRE LOCAL FERMÉ.
- Gardez toujours les bouteilles de propane hors de portée des enfants.
- Après avoir débranché une bouteille de propane, assurez-vous que le bouchon de protection du robinet de coupure est en place et bien serré, et que le robinet est complè tement fermé.
- Transportez toujours votre bouteille de propane á la verticale, bien arrimée, après vous être assuré que le robinet de coupure est fermé.
- Lorsque vous transportez une bouteille de propane dans le coffre d’une voiture, assurez-vous que la bouteille est arrimée et qu’elle ne peut bouger.
- Ne transportez jamais une bouteille de propane dans l’habitacle d’une voiture ou d’un camion.

GAZ DU PROPANE (suite)

- Ne rangez jamais votre barbecue au gaz á l'intérieur, á moins d'avoir préalablement dé branché et retiré la bouteille de gaz.
- Ne soumettez jamais une bouteille de propane á une source de chaleur, ne chauffez jamais directement la bouteille, et n'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange prè s du barbecue.
- Une bouteille de propane ne doit jamais être peinte d'une couleur foncée, car elle pourrait s'échauffer.
- La bouteille de propane doit être placée á la verticale et le robinet doit être sur le dessus. (Fig. 3)

NOTA

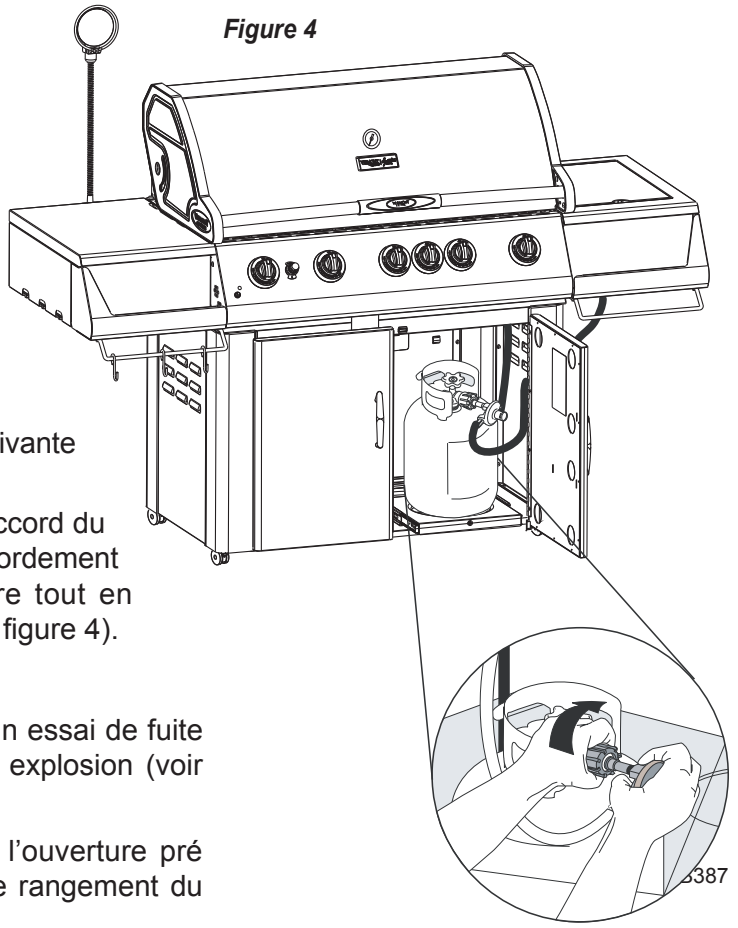
Avant chaque remplissage, faites toujours vérifier votre bouteille de propane par un fournisseur de gaz qualifié pour vous assurer qu'elle est conforme aux exigences du département des Transports (États-Unis) ou du ministère des Transports (Canada).

Raccordement du barbecue à la source de gaz propane
Raccordement à la bouteille de gaz propane

1. N'entreposez jamais d'essence ou autre substance volatile à proximité du barbecue. (Portable gril au gaz uniquement.)
2. N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue, ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.
3. Raccordez toujours la bouteille de la manière suivante :

   Insérez le mamelon du raccord gaz dans le raccord du robinet de la bouteille et serrez la bague de raccordement d'une main en tournant dans le sens horaire tout en ur de l'autre main (voir figure 4).

Figure 4



⚠ MISE EN GARDE

Avant d'allumer le barbecue, effectuez toujours un essai de fuite pour éviter la possibilité d'un incendie ou d'une explosion (voir page 13).

1. Logez toujours la bouteille de propane dans l'ouverture pré vue du panneau inférieur du compartiment de rangement du barbecue.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position ée) avant d'alimenter le gaz au barbecue.

NOTA

Pour brancher un BBQ au GPL sur un système d'alimentation en vrac à canalisation fixe, consultez votre fournisseur local de gaz.

Figure 5

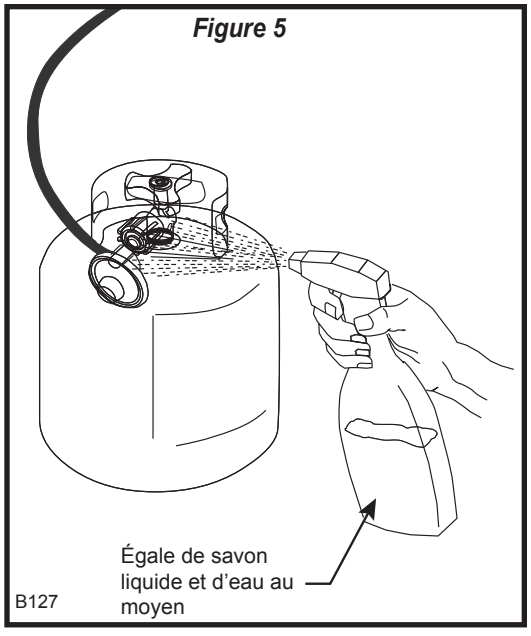
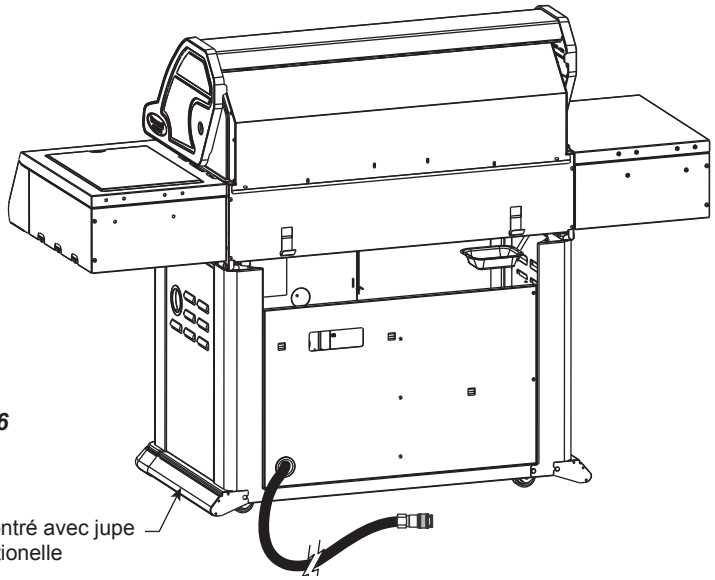
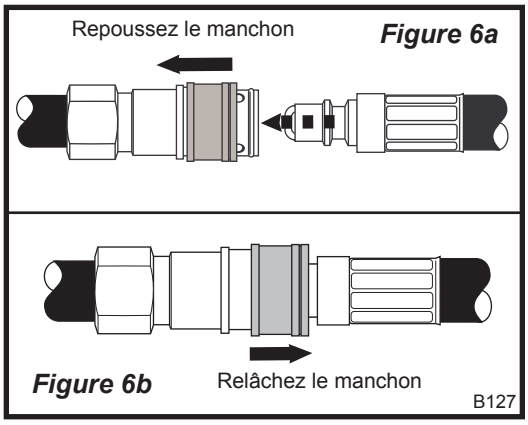


Figure 6



Raccordement du gaz naturel
Raccordement à la bouteille de gaz propane
Raccordement :



1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz tel qu'illustré (voir figure 6a).
2. Insérez la partie mâle du raccord et relâchez le manchon (voir figure 6b).
3. Enfoncez bien la partie mâle jusqu'au déclic pour verrouiller le raccord.

DÉBRANCHEMENT :

1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz et tirez sur la partie mâle pour dissocier le raccord.

⚠ MISE EN GARDE

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant qu'il utilise du gaz naturel.
- Les travaux de tuyauterie de gaz naturel doivent être confiés à un personnel qualifié dans ce domaine. Aux États-Unis, le raccordement du gaz naturel doit être effectué conformément aux normes locales ou, en l'absence de celles-ci, à celles de la National Fire Protection Association, ANSI/NFPA No 54. Au Canada, le raccordement du gaz naturel doit être effectué conformément aux normes provinciales applicables et en accord avec le code d'installation CSA 1-B149.1. Un robinet de coupure doit être installé entre le barbecue et le tuyau d'alimentation de gaz. Pour le gaz naturel, utilisez une canalisation d'alimentation en gaz naturel de 3/8 po ou de 1/2 po capable de produire jusqu'à 100 000 BTU (suivant le modèle).
- Lorsque vous effectuez un essai de fuite sur la tuyauterie dont la pression dépasse 3,5 kPa (1/2 lb/po2), débranchez le barbecue et fermez son robinet de coupure.
- Isolez toujours le barbecue de l'alimentation en gaz en fermant manuellement son robinet de coupure lors des essais de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Avant d'allumer le barbecue, effectuez toujours l'essai de sécurité suivant pour éviter la possibilité d'un incendie ou d'une explosion (voir l'essai de fuite ci-après).

1. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée).
2. Raccordez toujours le tube gaz avant d'ouvrir le robinet de coupure de la bouteille.
3. Enduisez tous les raccords d'alimentation de gaz (voir figure 5) d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, et recherchez les fuites de gaz éventuelles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
4. Surveillez l'apparition de bulles, celles-ci indiquant une fuite de gaz. En cas de fuite, fermez immédiatement le gaz et resserrez le raccord.
5. Avant de rallumer le barbecue, répétez la procédure jusqu'à l'absence de fuite.
6. N'allumez pas le barbecue si vous ne pouvez éliminer la fuite. Consultez votre fournisseur de gaz si vous avez besoin d'assistance.

Boutons de commande

ROBINET DE COUPURE DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Ouvrez toujours la valve du réservoir de propane avant d'allumer le barbecue et assurez-vous de la refermer immédiatement après votre utilisation.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter une accumulation de gaz, n'ouvrez pas le robinet de coupure de la bouteille si vous n'êtes pas prêt à cuisiner.
Ouvrez toujours le robinet juste avant d'allumer le barbecue, et refermez-le immédiatement une fois terminé.

SOUPAPES DES BRÛLEURS PRINCIPAUX (voir figure 7)

Le VCS32x Series possède trois soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal.

Le VCS42x Series possède quatre soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal, et une autre soupape destinée au brûleur du tournebroche.

Le VCS52x Series possède cinq soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal, et une autre soupape destinée au brûleur du tournebroche.

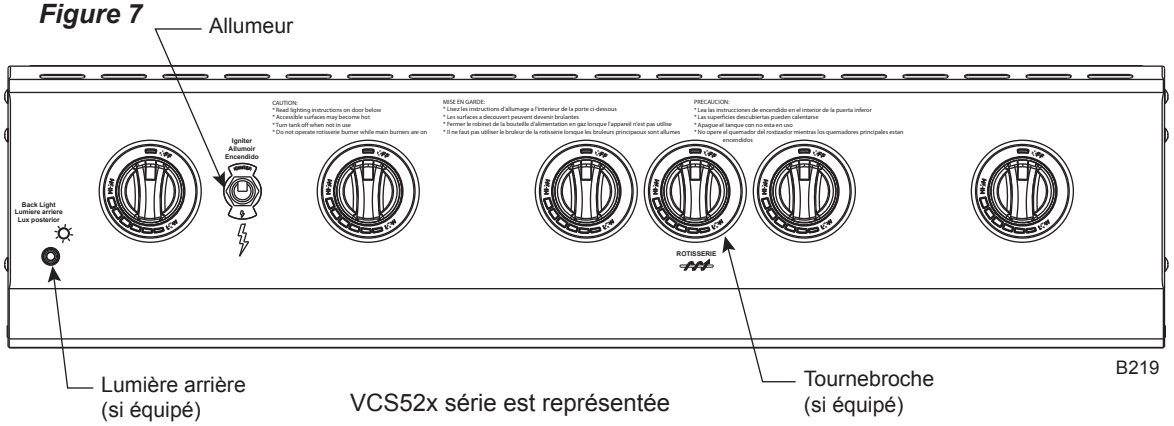
La position OFF (position fermée) est indiquée sur chaque bouton. Plusieurs puissances de chaleur sont disponibles en tournant les boutons dans le sens antihoraire de la position HIGH (pleine chaleur) à la position LOW (faible chaleur).

Utilisation De L'allumeur

ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE

Ouvrir une ou plusieurs soupapes de commande de brûleur. Pousser et tenir le bouton de l'allumeur. Maintenez le bouton de l'allumeur enfoncé pour déclencher une série d'étincelles aux brûleurs produites par le module de l'allumeur. Le brûleur doit s'allumer dans les cinq secondes. En fonction du modèle de votre barbecue, l'allumeur peut être alimenté par deux ou trois piles de type AAA. Pour remplacer les piles, tournez le bouton-poussoir dans le sens antihoraire, puis retirez avec soin le ressort et les piles. Assurez-vous que le côté positif (+) des piles est orienté vers le bas avant de remettre le bouton en place.

Figure 7



Allumage des brûleurs principaux

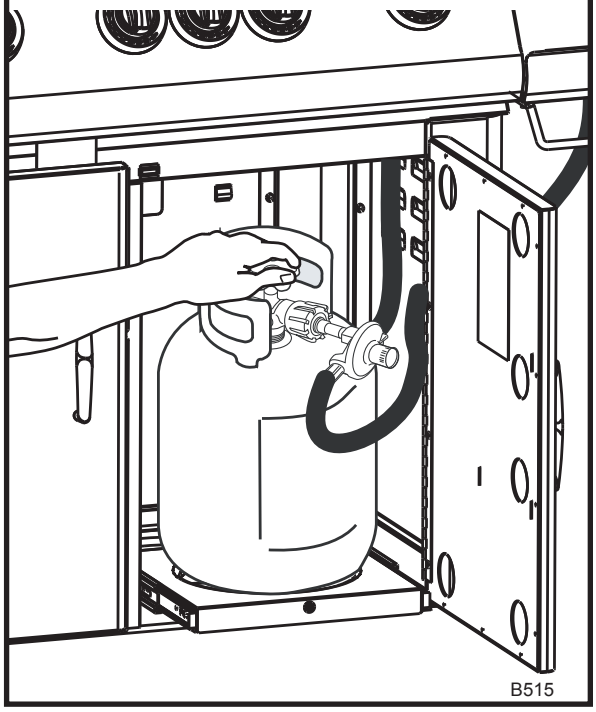
⚠ MISE EN GARDE

Ne vous installez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage des brûleurs principaux pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle et vérifiez que les éléments du barbecue et les brûleurs sont correctement positionnés avant d'allumer les brûleurs principaux.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de gaz naturel (voir figure 8).
4. Placez le bouton de commande du brûleur intéressé en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Actionnez immédiatement l'allumeur (voir page 13). Le brûleur choisi doit s'allumer dans les cinq secondes. Allumez les brûleurs de façon séquentielle, soit de gauche à droite, ou de droite à gauche.

REMARQUE : Si vous allumerz votre barbecue pour la première fois, laissez les brûleurs prinicpaux sur HIGH (pleine chaleur) pendant au moins 30 minutes afin d'éliminer toute trace de résidus de fabrications.

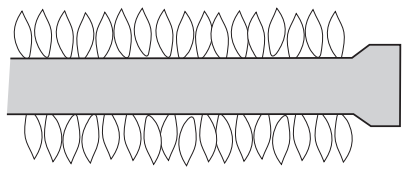
Figure 8



⚠ **SI LE BRÛLEUR CHOISI NE S'ALLUME PAS,** tournez immédiatement son bouton de commande en position OFF pour éviter toute accumulation de gaz. Attendez cinq (5) minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas au moyen de l'allumeur, observez les procédures d'allumage à l'aide d'une allumette (voir page 15).

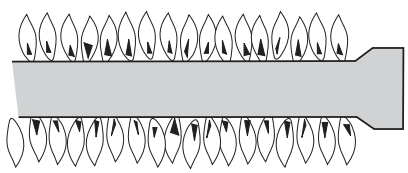
6. Vérifiez que le brûleur est correctement allumé et que les caractéristiques de la flamme sont conformes (voir figures 9a, 9b et 9c). Si les caractéristiques de la flamme semblent anormales, consultez la page 30 du Guide de dépannage pour corriger l'anomalie.
7. Préchauffez toujours le barbecue avant la cuisson. Avant d'allumer le barbecue, enduisez les grilles de cuisson d'une mince couche d'huile à friture pour éviter que les alimets ne collent. Allumez tous les brûleurs et réglez les boutons de commande sur HIGH pendant 5 à 10 minutes. Avant de déposer la nourriture sur les grilles de cuisson, nettoyez-les à l'aide d'une brosse en laiton.
8. Réglez les boutons de commande à un niveau de chaleur moyen pour cuire la plupart des aliments.

Figure 9a



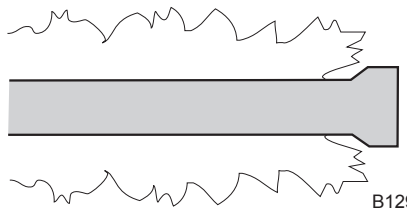
Flamme normale : flammes douces bleues

Figure 9b



Mauvais réglage : combustion bruyante, accompagnée de flammes fortes bleues, indiquant un excès d'air

Figure 9c



Mauvaise combustion : flammes jaunes vacillantes, indiquant un manque d'air

Extinction des brûleurs

1. Tournez toujours les boutons de commande en position OFF (position fermée) une fois la cuisson terminé e.
2. Fermez immèdiatement le robinet de coupure de la bouteille de propane ou de la conduite de gaz naturel.
3. Refermez le couvercle du barbecue.

Flambées SOUDAINES

Les flambées peuvent survenir lorsque le jus ou la graisse des aliments tombe sur les plaques à saisir très chaudes ou sur les brûleurs pour ensuite prendre feu. Une flambée modérée est normale et même souhaitable, ce qui donne une saveur unique aux aliments grillés sur le barbecue. Par contre, il vaut mieux contrôler ces flambées afin d'éviter de carboniser les aliments ou de les cuire inégalement, en plus de prévenir un incendie possible.

⚠ MISE EN GARDE

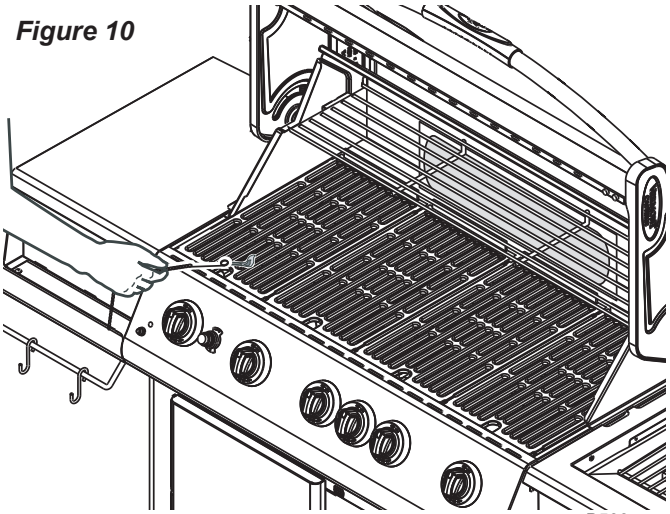
Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance afin d'éviter tous feux de cuisson incontrôlés.
Surveillez toujours votre barbecue pendant la cuisson, et baissez la flamme à LOW (faible chaleur) ou même à OFF (position fermée) si les flambées s'intensifient.

Allumage des brûleurs principaux à l'aide d'une allumette :

Ne vous installez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage des brûleurs principaux pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

1. Ouvrez toujours le couvercle complètement et vérifiez que les éléments du barbecue et les brûleurs sont correctement positionnés avant d'allumer les brûleurs principaux.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de la conduite de gaz naturel.
4. Glissez une allumette en feu par le grille de cuisson et le grille de réchaud. Positionner allumette en feu près due brûleur. (voir figure 10).

Figure 10



5. Placez le bouton de commande du brûleur gauche en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et le tournant dans le sens antihoraire.
6. Si le brûleur ne s'allumera pas dans cinq (5) secondes, arrêter le gaz, attendez cinq (5) minutes pour dégager le gaz avant l'essai d'allumeur le gril encore.

⚠ Ne laissez aucun objet inflammable ou facilement combustible (allumettes, allumeurs au butane, tissus, etc.) dans le tiroir à réchaud des aliments (si équipé).

Allumage du brûleur de tournebroche (selon le modèle)

Le brûleur de tournebroche fournit une chaleur uniforme nécessaire à la cuisson parfaite de la volaille et des rôtis.

⚠ MISE EN GARDE

Ne vous installez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage des brûleurs principaux pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE :

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle du barbecue avant d'allumer un brûleur.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de la conduite de gaz naturel.
4. Placez le bouton de commande du brûleur de tournebroche en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et le tournant dans le sens antihoraire.
5. Appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur. Le brûleur de tournebroche doit s'allumer dans les cinq secondes.

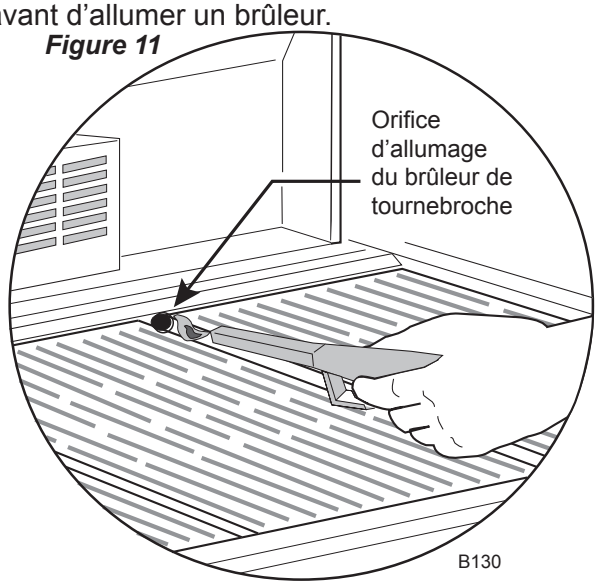
⚠ **SI LE BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE NE S'ALLUME PAS,** tournez immédiatement le bouton de commande en position OFF (position fermée) pour éviter toute accumulation de gaz. Attendez cinq (5) minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas au moyen de l'allumeur, observez les procédures d'allumage à l'aide d'une allumette.

6. Vérifiez que le brûleur est correctement allumé et que les caractéristiques de la flamme sont conformes (voir figures 9a, 9b et 9c). Si la flamme semble anormale, consultez la page 30 du Guide de dépannage pour corriger l'anomalie.
7. Préchauffez toujours le barbecue avant la cuisson au tournebroche.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE :

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle du barbecue avant d'allumer un brûleur.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de la conduite de gaz naturel.
4. Glissez une allumette en feu ou un allumeur au butane dans l'orifice d'allumage situé sous la grille du tournebroche (voir figure 11).
5. Placez le bouton de commande du brûleur de tournebroche en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et le tournant dans le sens antihoraire.

Figure 11

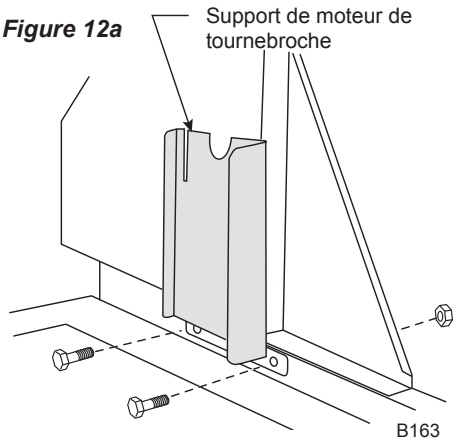


Montage du tournebroche (selon le modèle)

NOTA

Les pièces du tournebroche comprennent un contrepoids destiné à é quilibrer les aliments irréguliers ou de grand format. Le contrpoids sert à réduire la tension exercée sur le moteur. Le moteur de tournebroche peut faire tourner une pièce d'un poids équivalent à 12 lb au maximum.

Figure 12a



1. Fixez le support du moteur du tournebroche au côté gauche de la base en alignant les trous et en reliant les pièces ensemble à l'aide des deux boulons et des deux écrous autobloquants fournis. (Fig. 12a)
2. Retirez la grille de réchaud. Placez une tôle plate sur les grilles de cuisson pour récupérer le jus ou la graisse des aliments. Si vous cuisez une pièce de viande volumineuse, il faudra peut-être retirer les grilles de cuisson du milieu et placer la tôle directement sur les plaques à saisir.
3. Logez les extrémités du support de tournebroche dans les fentes de la grille de cuisson de droite, de façon que le bord du support s'écarte d'environ 1 po de la pièce coulée de droite, et que la fente supérieure s'aligne avec le trou de broche de la pièce coulée de gauche (voir figure 12c).
4. Logez le support du moteur sur le côté gauche de la base du barbecue, tel qu'indiqué dans les directives du tournebroche.
5. Placez le moteur du tournebroche dans son support (voir figure 12c).
6. Assemblez la broche et les fourchettes du tournebroche. Réglez la bague de retenue qui retient la broche en place (voir figure 12c). Serrez les écrous à oreilles avec une petite pinces.
7. Serrer la vis avec de petites pinces.
8. Insérer la broche dans le moteur du tournebroche. (voir figure 12d)

Figure 12b

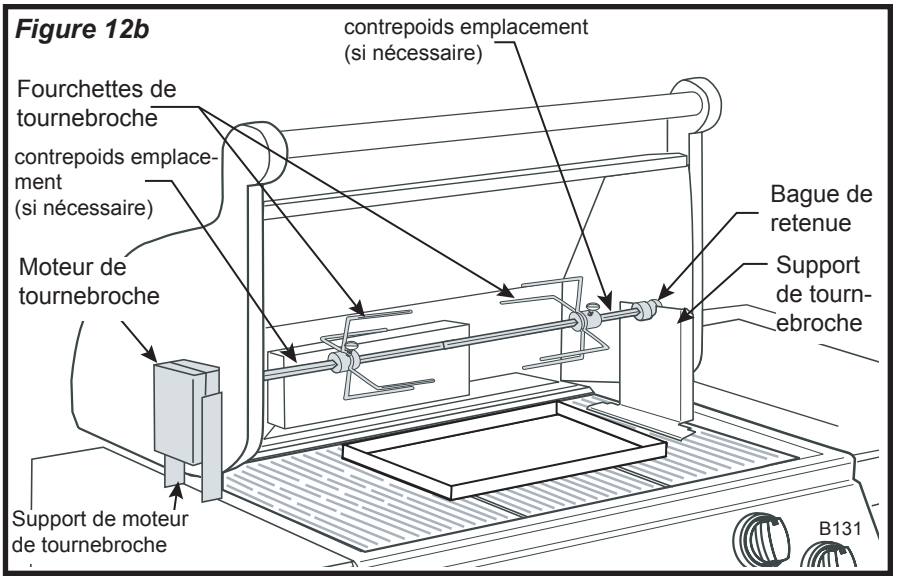
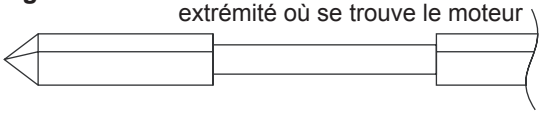
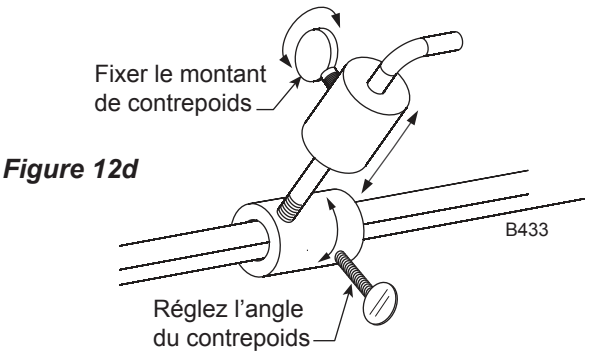


Figure 12c



Le tournebroche comporte un contrepoids qui est utilisé pour les aliments de grand poids ou irréguliers; l'utilisation des contrepoids réduit le stress sur le moteur. Pour tenir les aliments déséquilibrés en rotation harmonieuse, installez le contrepoids vers l'extérieur des tiges de rétention de la viande. (voir la fig. 12b) Réglez le poids du côté opposé au côté le plus lourd des aliments, le cas échéant. (voir la fig. 12d)

Figure 12d



Montage du tournebroche (suite)

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais les brûleurs principaux lorsque le brûleur de tournebroche est allumé, car le jus ou la graisse des aliments pourrait s'enflammer et faire surchauffer le barbecue.
- Le brûleur de tournebroche est uniquement conçu pour la cuisson à la broche.
- N'utilisez jamais le moteur de tournebroche sous la pluie ou s'il est mouillé.
- Utilisez toujours une prise triphasée et une rallonge à trois fils pour alimenter le moteur du tournebroche. Ne modifiez pas ou ne retirez pas la broche de masse du cordon du tournebroche, car vous risqueriez un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique entrer en contact avec une surface chaude du barbecue.
- Instructions de mise à la terre électrique : Cet appareil de cuisson au gaz est équipé d'une prise électrique à trois branches (mise à la terre) afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques. Cette prise de courant doit être branchée à une source de courant à trois ouvertures pouvant accueillir une prise à trois branches (mise à la terre). Vous ne devez en aucun cas couper ou retirer la troisième patte (mise à la terre) de cette prise.

Allumage du brûleur latéral ou brûleur à infrarouge

⚠ MISE EN GARDE

REMARQUE: les instructions de montage des brûleurs sont inclus dans la boîte avec le kit brûleur.

Ne jamais se tenir directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage des brûleur latéral ou des brûleur infrarouge pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

Attention : Le brûleur latéral et le brûleur à infrarouge doit toujours être utilisé avec le couvercle à la position ouverte. Ne tentez pas d'allumer le brûleur si le couvercle est fermé.

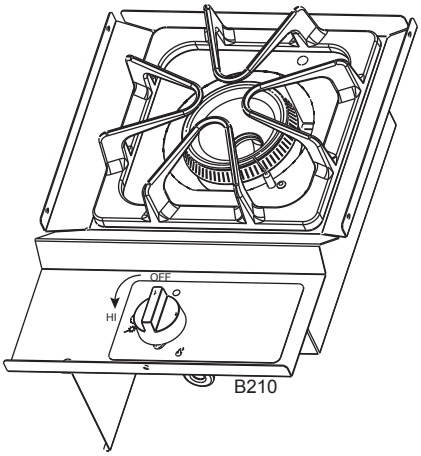


Figure 13a - Brûleur latéral

Instructions brûleur latéral d'éclairage

1. Tournez le bouton de commande du brûleur latèral en position HIGH (voir figure 13a).
2. Maintenez le bouton de l'allumeur enfoncé pour déclencher une série d'étincelles aux brûleurs produites par le module de l'allumeur. Le brûleur doit s'allumer dans les cinq secondes. (Référer à la page 13)
3. Observez les caractéristiques de la flamme. Une flamme douce bleue est normale; une flamme bleue trop forte ou une flamme jaune vacillante est anormale. Vous pouvez régler la flamme au moyen du registre de réglage d'air situé sous le bouton de commande (voir figure 19). Si la flamme jaune persiste, consultez la page 30 du Guide de dépannage.

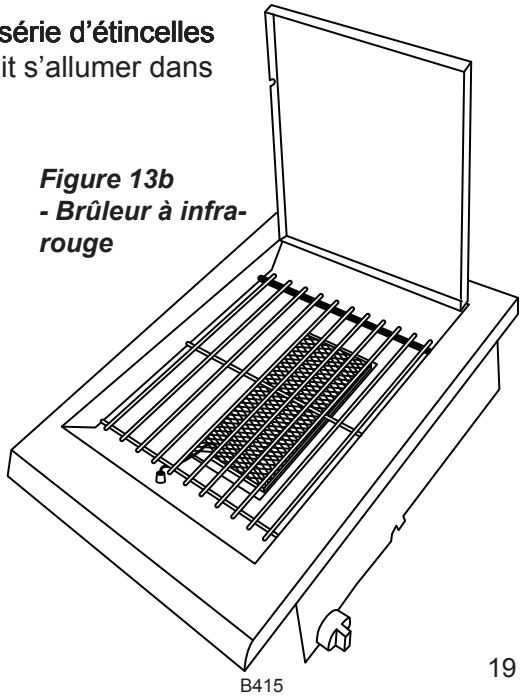


Figure 13b - Brûleur à infrarouge

Instructions brûleur à infrarouge d'éclairage

1. Assurez-vous que le robinet de coupure de la bouteille de propane ou de la conduite de gaz naturel soit à la position ouverte.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur à infrarouge dans le sens antihoraire à la position « HIGH ». Maintenez le bouton enfoncé. Ceci déclenchera une série d'étincelles au

brûleur produites par le module de l'allumeur. Le brûleur doit s'allumer dans les cinq (5) secondes. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton de commande.

3. Vérifiez les caractéristiques de la flamme. Une (1) à deux (2) minutes plus tard, le brûleur en entier devrait émettre une couleur orange/rouge. Si les flammes sont élevées et de couleur bleue ou jaune, une quantité insuffisante d'air comburant est fournie au brûleur. Assurez-vous que le registre d'air soit complètement ouvert et que le tube de venturi situé devant l'orifice de gaz soit libre de tout blocage ou saleté (c.-à-d. fils d'araignée).

EXTINCTION DU BRûLEUR

Tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire en position HIGH, puis enfoncez-le et tournez en position OFF (position fermée).

NOTA

NE FORCEZ JAMAIS le bouton sans d'abord l'enfoncer, car vous endommageriez la soupape.

Méthodes de cuisson

Votre barbecue au gaz est équipé de plusieurs brûleurs et accessoires vous permettant d'utiliser pratiquement toutes les méthodes de cuisson.

- Les puissants **brûleurs principaux** offrent une plage de températures moyennes et élevées nécessaires aux grillades traditionnelles sur barbecue. Vous pouvez saisir et cuire les biftecks, les hamburgers, les côtelettes de porc et autres viandes ou griller les morceaux de poulet, les saucisses ou les brochettes à une tempé rature peu élevée (voir figure 14a).

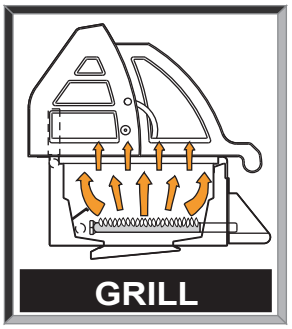


Figure 14a

- Le **brûleur du tournebroche** (selon le modèle) cuit de façon succulente les poulets, les canards, les jambons et les pièces de porc ou de bœuf comme seule cette méthode de cuisson peut faire. Ce tournebroche à infrarouge rayonné vous permet de servir vos invités dans les plus brefs délais (voir figure 14b).

Figure 14b

- Le **brûleur latèral** (selon le modèle) peut faire bouillir les aliments ou donner la touche finale à vos sautés, vos plats frits ou tout simplement réchauffer les plats avec le même aplomb. Sa puissance est plus qu'adèquate pour la grande friture des fruits de mer, des légumes et des viandes ou pour faire des soupes, faire bouillir les homards ou le maïs en épis (voir figure 14c).

Figure 14c

Utilisation du brûleur à infrarouge en option

- Le brûleur à infrarouge doit être allumé et émettre une couleur rouge avant de déposer des aliments sur la grille à flamber.
- Pour la cuisson de viandes très maigres telles que poitrines de poulet ou porc maigre, la grille à flamber doit être enduite d'huile avant de la chauffer afin d'éviter que les aliments ne collent.
- Le brûleur à infrarouge en céramique chauffe les aliments avec une énergie rayonnante à infrarouge. La chaleur émanant de ce brûleur est beaucoup plus élevée que celle produite par des brûleurs conventionnels. Flambez les biftecks, les hamburgers ou les morceaux de poulet environ 2 minutes par côté. Le temps variera selon l'épaisseur des aliments et votre goût personnel.

Figure 14d

Attention : La nourriture laissée sans surveillance sur le brûleur à infrarouge brûlera rapidement.

- En flambant les deux côtés d'un bifteck, la cuisson sera saignante. Pour une cuisson de biftecks moyenne ou bien cuite, et pour la cuisson de toute autre viande, une fois flambée, placez la nourriture sur les brûleurs principaux pour terminer la cuisson. Reportez-vous aux consignes fournies avec votre barbecue pour des conseils de cuisson.

L'une des clés pour profiter de tous les avantages du barbecue est de bien comprendre les deux méthodes de cuisson de base, soit la cuisson directe et la cuisson indirecte.

La méthode de cuisson directe consiste à placer les aliments directement au-dessus de la source de chaleur. Elle est utilisée, par exemple, pour saisir la viande qui, sous l'effet de la chaleur intense, devient rapidement brune à l'extérieur et conserve son jus et sa saveur à l'intérieur. Le barbecue permet d'obtenir ce résultat en utilisant l'un ou plusieurs brûleurs principaux et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées, directement au-dessus des brûleurs. Cette méthode permet de laisser le couvercle du barbecue ouvert ou fermé.

La méthode de cuisson indirecte consiste à placer les aliments un peu en retrait de la source de chaleur. Le couvercle du barbecue est fermé pour permettre de répartir la chaleur uniformément autour des aliments et de les cuire doucement. Cette méthode est assez semblable à la cuisson d'un four à convection qui répartit la chaleur à l'aide d'un ventilateur et qui produit des résultats équivalents. Cette méthode est idéale pour cuire les rôtis. Elle est utile pour cuire ou braiser de nombreux aliments. La cuisson indirecte sur votre barbecue se fait en utilisant l'un des brûleurs principaux et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées situées au-dessus du brûleur opposé, ou sur le brûleur de la grille de réchaud. Lorsque vous utilisez la cuisson indirecte, le couvercle du barbecue devrait toujours être fermé.

PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LA CUISSON AU BARBECUE :

⚠ MISE EN GARDE

L'utilisation de ce barbecue exige que vous preniez toutes les mesures d'hygiène nécessaires en matière de manipulation des aliments et de préparation des aliments pour prévenir toute intoxication alimentaire :

- Faites toujours cuire les aliments à point. Les aliments insuffisamment cuits peuvent contenir des bacté ries, surtout s'ils ont été décongelés ou exposés à la chaleur ambiante avant la cuisson.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits.
- Utilisez toujours des plats et des ustensiles différents pour manipuler les aliments crus. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans le même plat et ne placez jamais des aliments cuits dans un plat qui a été utilisé pour des aliments crus. Lavez soigneusement tous les plats et tous les ustensiles qui ont servi aux aliments crus avant de les utiliser pour les aliments cuits.
- Lavez toujours les légumes, les fruits de mer et la volaille avant de commencer la cuisson.
- Laissez toujours les produits alimentaires crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à commencer à cuisiner.
- Faites toujours mariner les viandes au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à les faire cuire. Jetez toujours la marinade inutilisée, et ne la réutilisez jamais.
- Préchauffez toujours le barbecue entre cinq (5) et dix (10) minutes avant la cuisson et nettoyez la graisse et les résidus d'aliment avant d'utiliser les grilles.

Conseils pour la cuisson au barbecue :

Ces quelques conseils vous aideront à obtenir des résultats parfaits à chaque utilisation.

- Appliquez une mince couche d'huile de friture sur les grilles avant de faire cuire les aliments. Ainsi, les aliments ne colleront pas sur les grilles.
- Faites cuire ensemble les aliments de même format pour que la cuisson soit uniforme.
- Utilisez des pinces (pour barbecue) pour retourner les aliments sur les grilles.
- Ne transpercez jamais les aliments pendant la cuisson sur le gril, car ils risquent de s'assécher.
- Pour ce qui est des aliments tels que les côtelettes de porc et les biftecks, faites quelques incisions dans le gras pour les empêcher de s'enrouler pendant la cuisson.
- Ne retournez pas les aliments trop souvent. Certains chefs affirment qu'un bifteck ne doit pas être retourné plus d'une fois.
- Vers la fin de la cuisson, appliquez une sauce légèrement sucrée sur la viande pour l'empêcher de carboniser.
- Avant d'entreprendre la cuisson des rôtis et de la volaille, laissez tremper la corde servant à les attacher. Ainsi, la corde ne brûlera pas pendant la cuisson. Faites de même pour les bâtonnets en bois servant à préparer les brochettes et ce, plusieurs minutes avant la cuisson.
- Dans un plateau d'aluminium mettez de l'eau, du jus de fruit, du vin ou une marinade pour ajouter à la saveur et à l'humidité des aliments cuits lentement tels que les rôtis, les poulets entiers, les dindes ou les canards. Placez ce plateau au-dessus des plaques à saisir, sous la surface du gril et juste sous les aliments. Ce procédé amortit la chaleur et ralentit la cuisson tout en assurant que la partie des aliments plus près de la source de chaleur ne sera pas trop cuite. Vérifiez le plateau de temps à autre et, au besoin, ajoutez du liquide.

⚠ MISE EN GARDE

Il est dangereux de laisser le plateau en aluminium s'assécher pendant la cuisson. Le cas échéant, la graisse des aliments peut s'accumuler dans le plateau, prendre feu et entraïner des blessures ou des dommages matériels.

Enlevez toujours l'excès de gras des aliments pour réduire les risques de flambées soudaines pendant la cuisson.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Poids / Épaisseur	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson
Bœuf			
Hamburgers	2.5 cm (1 po)	204 - 232°C (400 - 450°F)	Saignant : 4 - 7 min. À point : 7 - 10 min. Bien cuit : 10 - 12 min.
Rôtis Palette semi-désossée Surlonge désossée	--	180°C (350°F)	Saignant : 40 - 44 min./kg (18 - 20 min./lb) À point : 44 - 55 min./kg (20 - 25 min./lb) Bien cuit : 55 - 66 min./kg (25 - 30 min./lb)
Biftecks D'aloyau (gros filet) de côte, faux-filet, de surlonge, d'aloyau	2.5 cm (1 po)	Maximum (saisir) 204 - 232°C (cuisson) (400 - 450°F)	Saignant : 4 - 7 min. À point : 7 - 10 min. Bien cuit : 10 - 12 min.
Filet Mignon	5 cm (2 po)	Maximum (saisir) 204 - 232°C (cuisson) (400 - 450°F)	Saignant : 15 - 17 min. À point : 17 - 19 min. Bien cuit : 19 - 22 min.
Poultry			
Poulet (cuisses, poitrines, ailes)			30 - 45 min.
Poulet entier	1.4 - 1.8 kg (3 - 4 lbs)		44 min./kg (20 min./lb)
Poitrines désossées	453 - 907 g (1 - 2 lbs)	160 - 175°C (325 - 350°F)	12 - 15 min.
Poulet de cornouailles	453 - 608 g (1 - 1½ lbs)		45 - 60 min.
Canard	1.8 -2.3 kg (4 - 5 lbs)		40 - 44 min./kg (18 - 20 min./lb)
Dinde	6 - 11 kg (13 - 25 lbs)		44 min./kg (20 min./lb)
Poissons et fruits de mer			
Poissons			
Filets	2.5 - 3.8 cm (1 - 1½ inches)	204 - 232°C (400 - 450°F)	10 - 15 min.
Darnes	453 - 680 kg (1 - 2 lbs)	160 -175°C (325 - 350°F)	20 - 30 min.
Poisson entier	907 g - 1.9 kg (2 - 4 lbs)	160 - 175°C (325 - 350°F)	30 - 50 min.
Fruits de mer			
Homard	680 - 907 g (1½ - 2 lbs)	204 - 232°C (400 - 450°F)	15 min.
Crevettes	Large	160 - 175°C (325 - 350° F)	5 - 6 min.

Aliment	Poids / Épaisseur	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson
Porc			
Côtelettes	2.5 cm (1 po)	204 - 232°C (400 - 450°F)	25 - 30 min.
Jambon			
Tranche épaisse	2.5 cm (1 po)	204 - 232°C (400 - 450°F)	12 - 15 min.
Jambon complet	5.4 - 6.4 kg (12 - 14 lbs) avec os	160 - 180°C (325 - 350°F)	À point : 44 - 55 min./kg (20 - 25 min./lb) Bien cuit : 55 - 66 min./kg (25 - 30 min./lb)
	1.9 - 2.27 kg (4 - 5 lbs) désossé	160 - 180°C (325 - 350°F)	50–60 min.
Côtes			
Carré dans l'échine, petites côtes (échine)	2.27 - 2.72 kg (5 - 6 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	À point : 55 - 59 min./kg (25 - 27 min./lb) Bien cuit : 59 - 66 min./kg (27 - 30 min./lb)
Rôtis			
Rouelle (soc), longe, épaule	1.4 - 2.3 kg (3 - 5 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	1–1½ hrs.
Filet		190-204°C (375 - 400°F)	À point : 66 - 77 min./kg (30 - 35 min./lb) Bien cuit : 77 - 88 min./kg (35 - 40 min./lb)
Saucisses	—	160 - 180°C (325 - 350°F)	12 - 20 min.
Agneau			
Côtelettes			
Longe, échine, épaule	2.5 cm (1 inch)	204 - 232°C (400 - 450°F)	Saignant : 7 - 9 min À point : 10 - 13 min. Bien cuit : 14 - 17 min.
Rôtis			
Couronne (baron)	908 g - 1.9 kg (2 - 4 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	88 - 99 min./kg (40 - 45 min./lb)
Gigot	2.27 - 4.09 kg (5 - 9 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	66 - 77 min./kg (30 - 35 min./lb)

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson	Remarques
Légumes			
Asperges	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min.	Couper l'extrémité des tiges. Coucher les asperges sur la grille.
Haricots	160 - 180°C (325 - 350°F)	30 - 35 min.	Les envelopper dans du papier aluminium avec une noix de beurre ou de margarine. Les tourner une fois.
Carottes	160 - 180°C (325 - 350°F)	20 - 30 min.	Les cuire directement sur la grille.
Maïs en épis	160 - 180°C (325 - 350°F)	25 - 35 min.	Les faire tremper dans l'eau froide pendant 15 minutes. Les cuire avec la peau.
Aubergines	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min./side	Couper en tranches et badigeonner d'huile.
Champignons	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min.	Les cuire directement sur la grille.
Oignons	160 - 180°C (325 - 350°F)	40 - 45 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Poivrons	(204 - 232°C (400 - 450°F)	15 - 20 min.	Retirer la peau avant de servir.
Pommes de terre	160 - 180°C (325 - 350°F)	50 - 60 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Ail grillé	160 - 180°C (325 - 350°F)	30 - 40 min.	Couper le haut des gousses et badigeonner d'huile d'olive. Les envelopper dans du papier aluminium.
Tomates	160 - 180°C (325 - 350°F)	5 - 7 min.	Couper en deux et badigeonner d'huile.
Zucchini (courgettes)	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min./side	Couper en tranches et badigeonner d'huile.

Soin et nettoyage

⚠ MISE EN GARDE

Effectuez les opérations d'inspection périodiques et les procédures d'entretien suivantes afin d'éviter la formation de retours de flamme et de vous assurez que votre barbecue fonctionne correctement :

1. Laissez le barbecue refroidir et atteindre une température sécuritaire avant d'entreprendre toute opération de manutention ou de nettoyage des composantes.
2. Tous les brûleurs doivent être vérifiés fréquemment et nettoyés au besoin.
3. Vérifiez toujours réguliérement le tamis du registre de réglage du débit d'air. Il ne doit y avoir aucun résidu d'aliment, toile d'araignée ou débris d'insectes. Un tube de venturi bouché peut provoquer un incendie sous le barbecue, à la suite d'un retour de flamme (voir figure 15).
4. Desserrez les vis du brûleur (de l'intérieur) pour être en mesure d'éloigner suffisamment les brûleurs des soupapes et d'utiliser une brosse de venturi ou un autre article de nettoyage approprié qui sera introduit dans le brûleur de venturi pour nettoyer les débris (voir figure 15). Veillez à ne pas endommager les électrodes en cé ramique.
5. À l'aide d'une brosse métallique ou d'un cure-dent, nettoyez les orifices autour du brûleur (voir figure 16). Il est normal que de la rouille se forme sur le brûleur. Une rouille excessive peut agrandir les orifices de sortie du gaz, ce qui modifierait le rendement du barbecue.
6. Remettez correctement les brûleurs en place sur les soupapes (voir figure 20).

Figure 15

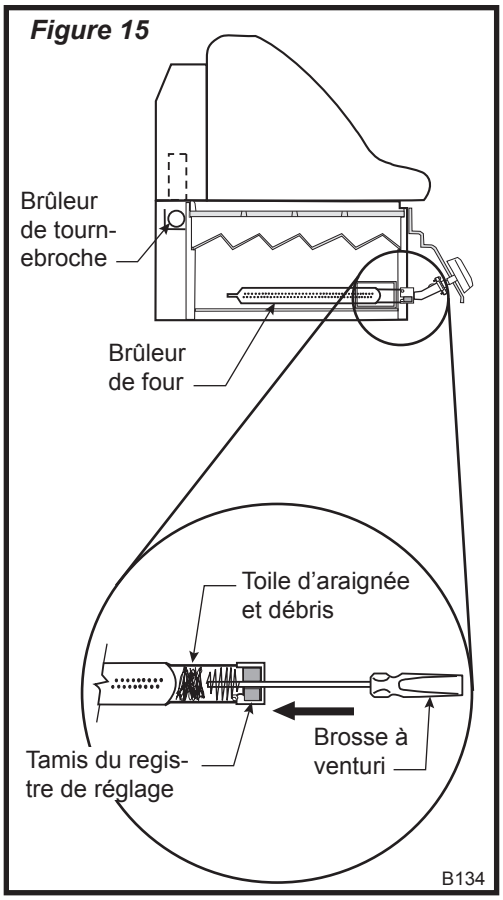
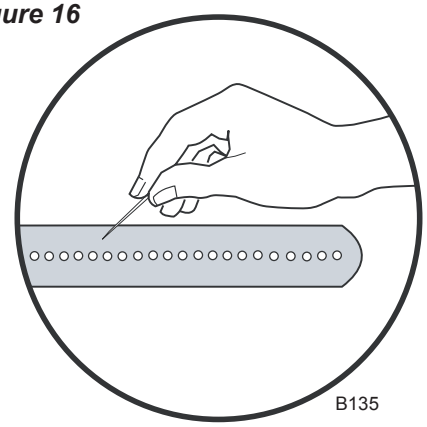


Figure 16



⚠ MISE EN GARDE

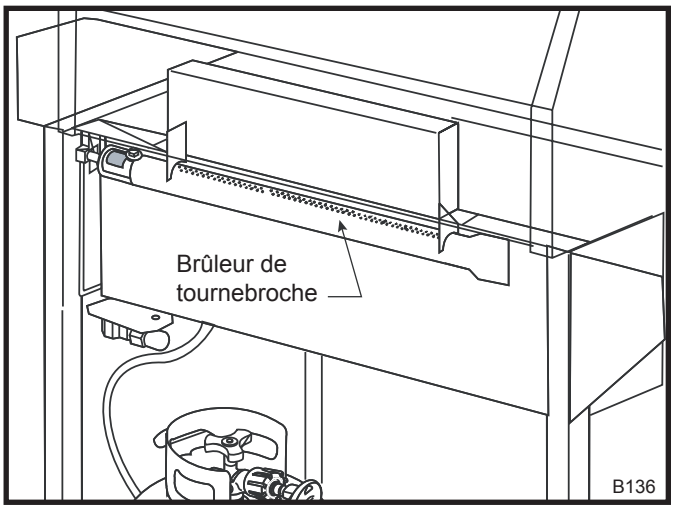
Un tube de venturi bouché peut causer un incendie qui se dé clarerait sous la grille en raison d'un retour de flammes du gaz.

Utilisez une brosse métallique pour nettoyer tous les orifices autour du brûleur (voir figure 16).

- **Brüleur de tournebroche** (selon le modèle)

Inspectez le brûleur du tournebroche chaque année, si vous l'utilisez fréquemment. Retirez le panneau arrière (7 vis) pour accéder au brûleur. Assurez-vous que les orifices du brûleur et le tamis du registre de réglage du débit d'air sont propres et qu'il ne s'y trouve aucun résidu d'aliment, aucune toile d'araignée ou débris d'insectes (voir figures 15 et 16).

Figure 17



- **Brûleur latèral ou Brûleur à infrarouge** (selon le modèle)

Vérifiez le tamis du registre de réglage du débit d'air de temps à autre. Il ne doit y avoir aucun résidu d'aliment, toile d'araignée ni débris d'insectes. L'électrode d'allumage du brûleur produit des étincelles qui allument le gaz. Cette électrode doit toujours être propre, exempte de toute accumulation de matières étrangéres car celles-ci peuvent produire l'effet d'un isolant et rendre impossible l'allumage du brûleur.

- Compte tenu des températures élevées du brûleur à infrarouge, la graisse et les particules d'aliments tombant sur la surface du brûleur seront incinérées instantanément. Cependant, il pourrait encore y avoir présence de particules. Pour nettoyer ces particules après la cuisson, faites fonctionner le brûleur à infrarouge à la position « high » de 5 à 10 minutes, le couvercle ouvert.
- La céramique du brûleur est légère et fragile. Ne jamais nettoyer ou frapper la céramique du brûleur avec une brosse en métal ou autre objet dur. N'utilisez pas de nettoyants pour nettoyer le brûleur.
- Le contact de liquide froid sur la surface chaude du brûleur peut provoquer des fissures. Ne jamais vaporiser ou mettre de l'eau froide sur le brûleur en réaction à des flambées soudaines.
- Toujours garder le couvercle de protection fermé lorsque le brûleur est refroidi et qu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais tenter d'allumer le brûleur à infrarouge s'il est mouillé. Ne jamais utiliser le brûleur à infrarouge à l'extérieur par journée pluvieuse.

- **Grilles de cuisson**

Les grilles de cuisson sont émaillées pour assurer une plus longue vie utile et permettre de les nettoyer facilement. Pour les nettoyer, utilisez tout nettoyant non abrasif pour la cuisine ou une brosse en laiton.

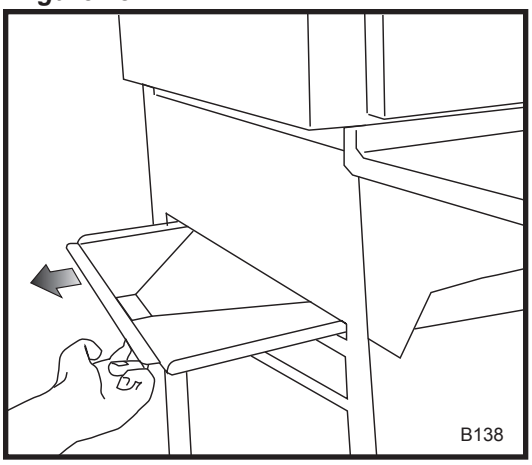
ATTENTION

Manipulez toujours les grilles délicatement pour ne pas endommager l'émail de porcelaine.

Tôle à graisse

La tôle à graisse et le récipient à graisse, situés sous la cuvette du brûleur, au fond du corps du barbecue, permettent de recueillir le gras et le jus de cuisson.

Figure 18



La tôle à graisse peut être tirée de l'arrière du barbecue. Vous devez soulever légèrement la tôle du barbecue et la tirer (voir figure 18).

Laissez le barbecue refroidir et atteindre une température sécuritaire avant de retirer le récipient de gras de cuisson et le plateau d'écoulement de gras de cuisson.
Vérifiez si la graisse s'est accumulée dans le récipient, et nettoyez l'ensemble au besoin.

Utilisez des produits légèrement abrasifs ou non abrasifs pour le nettoyage de la tôle à graisse.

Panneaux en acier inoxydable

L'acier inoxydable est un alliage durable. Sa vie utile peut se prolonger indéfiniment même avec un entretien minimal. C'est rouille résistante, pas preuve de rouille. Au fil du temps et d'un usage normal, des rayures superficielles pourront apparaître à cause de la nature de la surface brossée des panneaux. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un tampon à polir fin ou moyen Scotch-Brite* (ou d'une autre marque). Lorsque vous utilisez ce tampon, la pression doit être uniforme et dans le sens du grain de l'acier. Ne frottez jamais l'acier dans le sens contraire de son grain car vous pourriez endommager le fini. N'utilisez jamais de la laine d'acier sur les panneaux en acier inoxydable.

Évitez de frotter dans le sens contraire des grains car cela pourrait endommager le fini et n'utilisez jamais de laine d'acier sur les panneaux d'acier inoxydable.

Un nettoyage occasionnel à l'aide un produit non abrasif spécialement conçu pour l'acier inoxydable enlèvera la saleté, la graisse, les résidus de cuisson ou la décoloration éventuelle.

ATTENTION

Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des tampons à récurer ou d'autres matières abrasives pour nettoyer les panneaux en acier inoxydable pour ne pas érafler les surfaces. Si des matières abrasives doivent être utilisées en raison d'une grande accumulation de fumée ou de graisse, frottez toujours le métal en suivan tle fil de l'acier (et non à la perpendiculaire du fil de l'acier).

PIÈCES COULÉES PORCELAINE-ÉMAIL

Un nettoyage périodique à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humecté ou d'une brosse douce conservera aux surfaces en porcelaine-émail leur apparence neuve. utilisez un produit de nettoyage des appareils é lectroménagers ou un poli spécialement formulé pour la procelaine-émail pour nettoyer les pièces coulées en porcelaine-émail. (Traitez ces pièces comme vous traiteriez un évier en porcelaine). Peut être lavé au lave-vaiselle.

ATTENTION

N'utilisez jamais un produit de nettoyage ou un matériau abrasif pour nettoyer les pièces coulées en porcelaine-émail pour ne pas érafler en permanence les surfaces en porcelaine-émail et pour ne pas érafler les surfaces.

Entretien

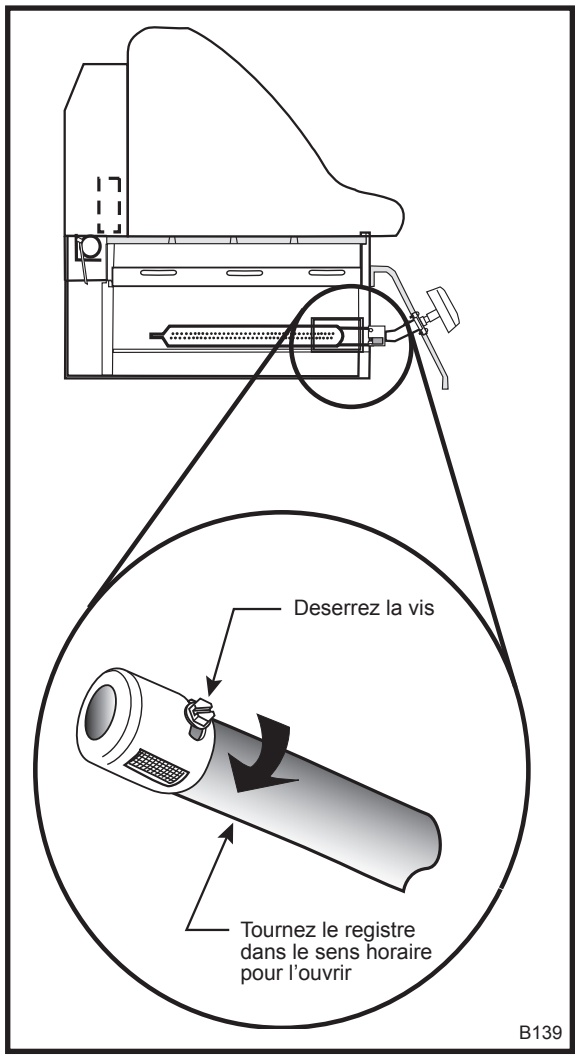
Réglage des brûleurs

NOTA

Le réglage des brûleurs peut s'avérer nécessaire de temps à autre pour compenser les variables associées aux caracté ristiques du gaz. Si vous remarquez que les flammes du brûleur sont irrégulières (voir à la page 14, les figures 9a, 9b et 9c), il se peut que vous ayez à régler le registre de débit d'air, à l'avant des tubes de venturi.

- Ces registres de réglage se trouvent sous le panneau de commande, à l'avant du barbecue (voir figure 19).
- À l'aide d'un tournevis, desserrez les vis. Ouvrez le registre juste assez pour obtenir des douces flammes bleues. Procé dez aux réglages progressivement. Laissez au brûleur le temps d'atteindre la température requise (10 min) avant de modifier à nouveau le réglage.

Figure 19



ATTENTION

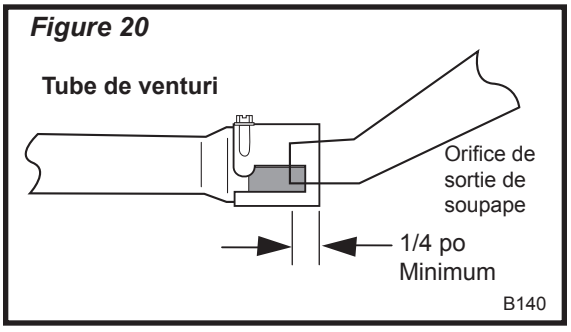
Laissez le barbecue refroidir et atteindre une température sécuritaire avant d'entreprendre toute opération de manutention ou de nettoyage des composantes.

Si vous retirez les brûleurs pour effectuer un nettoyage ou un ré glage, assurez-vous qu'ils sont remis en place correctement sur l'orifice de sortie des soupapes (voir figure 20). Les soupapes doivent pénétrer les tubes de venturi d'au moins 1/4 po.

NOTA

Les réglages des brûleurs de tournebroche et latèral (selon le modèle) s'effectuent de même manière.

Figure 20



SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES
Le brûleur ne s'allume pas	L'alimentation du gaz est fermée	Fermez le gaz et réessayez.
	La bouteille de propane est vide	Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Laissez le gaz se dissiper avant de rallumer. Pesez votre bouteille de gaz. Une bouteille standard de 20 lb doit peser 19 lb lorsqu'elle est vide et 39 lb lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité. **⚠ MISE EN GARDE** Une bouteille de gaz propane ne doit jamais être laissée à l'intérieur d'un bâtiment.
	Le système d'alimentation en gaz est obstrué	Vérifiez que les tubes de venturi ne sont pas obstrués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour le nettoyage (voir figure 15). Utilisez brosse d'acier ou cure-dent pour vérifier l'é tat de l'orifice dans la soupape de gaz. N'agrandissez jamais cet orifice (figure 15).
	Les soupapes de gaz et les tubes de venturi du brûleur sont mal alignés.	Au besoin, vérifiez le dessous du panneau de commande et insérez à nouveau l'injecteur de gaz dans le tube de venturi (figure 19).
	Le tube flexible du gaz propane et le détendeur sont mal raccordés	Serrez la bague de raccordement en plastique du dé tendeur sur la soupape de la bouteille. Serrez à la main seulement (figure 4).
L'appareil ne se ré chauffe pas (gaz propane)	Le bouton de commande a été laissé ouvert à l'allumage, ou le gaz a été ouvert trop rapidement ou Conditions pour climat froid et venteux	Par mesure de sécurité, le raccord gaz du détendeur est équipé d'un dispositif de contrôle du débit de gaz. Ce dispositif limite le débit du gaz dès que la demande en gaz augmente subitement. Il peut être déclenché inopinément si le bouton de commande du brûleur a été laissé en position ON (position allumée) au moment d'ouvrir le robinet de la bouteille. L'ouverture trop rapide du robinet de la bouteille peut également déclencher ce dispositif. Pour résoudre ce problème, fermez le robinet de la bouteille. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée). Ouvrez le robinet de la bouteille lentement (1 ou 2 tours) et attendez cinq (5) secondes. Enfin, ouvrez un seul brûleur (bouton en position ON (position allumée)) et essayez de l'allumer à nouveau.
L'appareil ne reste pas allumé	Le vent est trop fort La bonbonne est vide ou presque vide	Le barbecue doit toujours être situé à l'abri du vent. Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Pesez votre bouteille de gaz. Une bouteille standard de 20 lb doit peser 18 lb lorsqu'elle est vide et 38 lb lorsqu'elle est remplie à 80% de sa capacité. **⚠ MISE EN GARDE** Une bouteille de gaz propane ne doit jamais être laissée à l'intérieur d'un bâtiment.

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES
Flamme irrégulière ou retour de flamme	Blocage dans le brûleur ou dans le système d'alimentation en gaz	Vérifiez que les tubes de venturi ne sont pas obstrués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour le nettoyage (voir figure 15).
		Utilisez brosse d'acier ou cure-dent pour vérifier l'état de l'orifice dans la soupape de gaz. N'agrandissez jamais cet orifice.
		Utilisez un petit clou ou un cure-dent pour nettoyer les orifices du brûleur (figure 16).
	Brûleur rouillé	La rouille sur un brûleur peut entraïner la détérioration du métal entre les orifices du brûleur et occasionner des flammes irréguliéres. Voyez votre représentant pour obtenir une pièce de rechange appropriée.
Flamme jaune excessive	Registre de réglage du débit d'air mal réglé	Votre barbecue devrait surtout produire des flammes bleues. Si les flammes sont surtout jaunes, vérifiez les tubes de venturi, enlevez toute obstruction et nettoyez, tel qu'indiqué à la page 18. Si les flammes jaunes persistent, réglez l'ouverture du registre de réglage du débit d'air du tube de venturi situé sous le panneau de commande à l'avant du barbecue (figure 20).
Flambées soudaines	Aliments trop gras	Coupez l'excés de gras des aliments avant la cuisson.
	Accumulation de graisse	Assurez-vous que la plaque à saisir est propre et qu'elle est bien en place. Enlevez tout excés de gras de la chambre de combustion. Baissez la température.
L'allumeur ne produit pas d'étincelles	L'électrode est encrassée	Essuyez l'électrode à l'aide d'un chiffon doux et propre.
	L'écartement de l'électrode est inadéquat	L'écartement entre l'électrode et le brûleur doit être de 1/8 po à 3/16 po et l'électrode doit être placée de façon à produire une étincelle au bord de l'orifice du brûleur. Si l'écartement est inadéquat ou si l'allumeur ne produit pas d'étincelles, courbez le bout de l'électrode jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Attention de ne pas fracturer l'isolant en céramique.
	Électrode fendue	Si l'isolant céramique de l'électrode est fendu, il peut se produire un court-circuit. Remplacez alors l'électrode.
	Le fil de raccord est débranché	Assurez-vous que le fil de raccord allant du module d'allumage à l'électrode est bien placé sur la borne du module.
	Le fil de raccord est fendillé	Si le fil de raccord est fendillé, il peut se produire un court-circuit. Remplacez le fil.
	Les piles sont à plat ou installées incorrectement	Les piles de l'allumeur peuvent être à plat ou installées incorrectement. En position correcte, le côté positif (+) fait face vers le bas.

◆ Garantie à vie limitée

- Perforation due à la rouille sur toutes les composantes extérieures en stainless.
- Toutes les pièces de cotè en fonte.
- Armoires en acier inoxydable & couvercle

◆ Garantie de 10 ans

- Couvercle porcelaine arrière et chambre de combustion. (Perforation due à brûler ou rouille)
- Tous les brûleurs, mais brûleur latéral.
- Grilles de cuisson en fonte.

◆ Garantie de 5 ans

- Plaque de chauffe porcelaine ou inoxydable. (Perforation due à brûler ou rouille)
- Brûleur latéral.
- Toutes les autres pièces.
- Grille de réchaud porcelaine émaillée (Perforation due à brûler ou rouille)

◆ Garantie de 2 an

- Rôtisserie et lumiéres du barbecue – pièces électriques et mécaniques (si applicable)
- Moteur de rôtisserie
- Toutes les pièces peintes

- La garantie est limitée à 25 ans et est applicable au propriétaire initial.
- La garantie n'est pas transférable.
- La garantie ne couvre pas les échecs liés à une mauvaise utilisation ou installation ou à un mauvais entretien.
- La garantie couvre seulement le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Vermont Castings Group ne se tiendra pas responsable de tous incidents, dommages ou tout autre coût relatif aux travaux résultants de ce remplacement ou de cette réparation.
- Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages liés à l'écaillement ou aux égratignures de l'émaillage ou des surfaces peintes. Cette garantie ne couvre pas la corrosion ou la décoloration dues à une mauvaise utilisation, aux environnements hostiles, aux accidents, aux altérations, aux abus ou à la négligence.
- Cette garantie limitée ne couvre pas toute forme d'égratignures, de bosselures, de corrosion ou de décoloration causées par la chaleur, par tous produits abrasifs ou encore par tous nettoyants chimiques sur des pièces émaillées en porcelaine ou sur toutes autres composantes utilisées dans l'installation du barbecue au gaz.
- Gardez précieusement la facture d'achat de votre acquisition pour de futures réclamations de garantie, s'il y a lieu. Un reçu et un numéro de série sont requis pour les services de la garantie.

Vermont Castings Group
149 Cleveland Drive • Paris, Kentucky 40361
www.vermontcastingsgroup.com